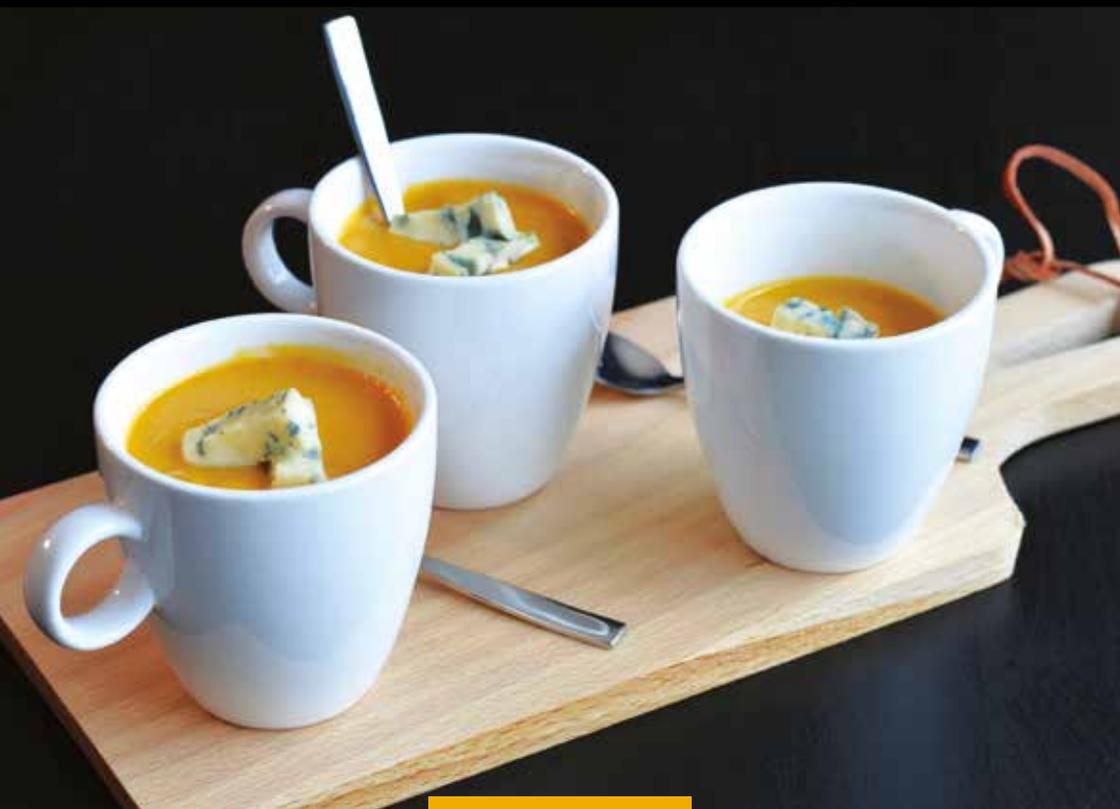


AOP Fourme d'Ambert

L a d o u c e u r c r é a t i v e



LIVRET RECETTES

PAS à PAS...

volume 3

AOP
**FOURME
D'AMBERT**

La douceur créative



Fourme **d'AMBERT**
une **histoire passionnante**

Jugez un peu...

L'histoire raconte que les druides connaissaient déjà la Fourme d'Ambert et l'utilisaient pour célébrer leur culte à « Pierre-sur-Haute », le point culminant du massif du Forez, en Auvergne. Plus tard, au XVIII^e siècle, la Fourme d'Ambert servait de monnaie d'échange pour la location des jasseries, ces fermes d'estives couvertes de chaume, qui jalonnent les Monts du Forez.

À partir du XX^e siècle, les fromageries remplacent peu à peu les jasseries et les techniques de production sont améliorées pour garantir une meilleure qualité du produit.

De fil en aiguille, le saviez-vous ?...

Le développement du bleu (*Penicillium Roqueforti*) est tout un art. Lors de la fabrication, le fromager « coiffe » les grains de caillé, c'est-à-dire qu'il favorise la formation d'ouvertures dans la pâte. Il va ensuite transpercer de part en part le fromage à l'aide d'aiguilles pour apporter l'oxygène nécessaire. Au minimum 28 jours d'affinage feront le reste...



Tous les parfums d'un terroir...

La Fourme d'Ambert est un fromage à pâte persillée. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. Ce sont la richesse et la biodiversité de ce terroir qui confèrent au fromage son parfum subtil et délicat.

Reconnue AOC* depuis 1972, la Fourme d'Ambert est désormais une AOP**. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches alimentées à base d'herbe (exclusivement des fourrages de la zone d'appellation).

Les conditions de production, de l'alimentation des animaux à l'affinage des fromages, sont fixées dans un cahier des charges contrôlé de façon indépendante. Les vaches doivent notamment pâturer un minimum de 150 jours par an ! Et l'hiver, le fourrage qu'elles reçoivent provient exclusivement de la zone d'appellation. À noter l'interdiction d'utiliser les OGM et l'huile de Palme pour l'alimentation des animaux.

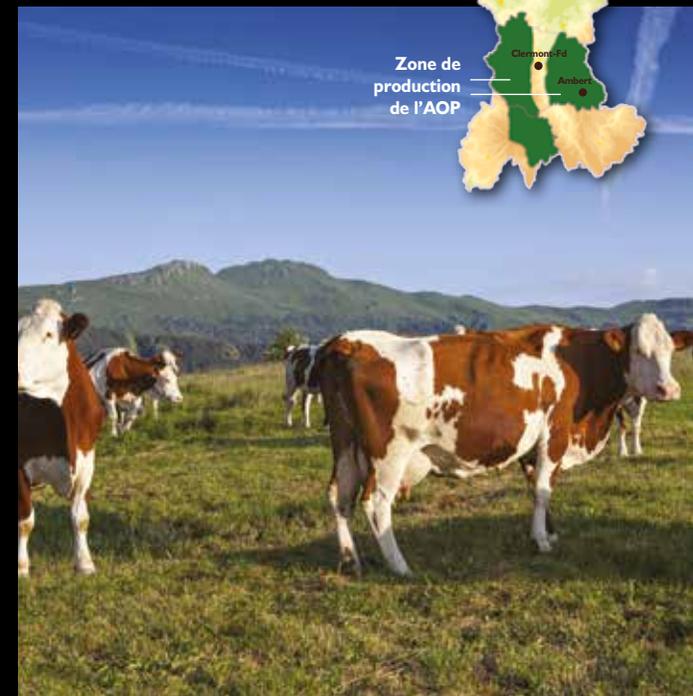
* Appellation d'Origine Contrôlée - ** Appellation d'Origine Protégée.



L'AOP Fourme d'Ambert en chiffres...

Il faut une vingtaine de litres de lait cru ou thermisé pour fabriquer une fourme d'environ 2 kg, 19 cm de haut et 13 cm de diamètre. Avec près de 5 300 tonnes produites chaque année, elle fait aujourd'hui partie des dix premières AOP françaises.

- 1 100 producteurs de lait
- 4 producteurs fermiers
- 7 fromageries
- 28 jours d'affinage au minimum
- 27 % de matière grasse pour 100 g de produit fini



AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Les **CONSEILS** de mon **crémier-fromager**

L'AOP Fourme d'Ambert, comment la choisir ?

Elle peut vous être proposée en 1/2 fourme, que vous présenterez à vos invités en fromage unique sur un plateau, accompagnée de quelques poires en dégustation. Vous pouvez également l'acheter en parts, mais vous pourrez également la trouver entière présentée debout dans son costume léger gris bleuté.

Son cœur doit révéler une pâte ivoire au persillage bien développé et assez régulier. Au toucher, la Fourme d'Ambert doit se révéler souple et dégager une douce odeur subtile de sous-bois.

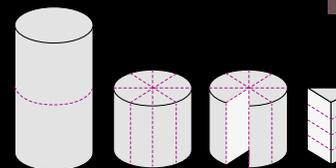
Comment la conserver ?

La Fourme d'Ambert AOP se conserve idéalement quelques jours au frais dans son papier d'origine. Si vous la choisissez un peu jeune, vous pourrez la laisser s'affiner plusieurs jours, voire quelques semaines dans le bas de votre réfrigérateur. Pour apprécier tous ses arômes, il faudra la sortir du réfrigérateur et la laisser reposer à température ambiante au moins une heure avant la dégustation.

Comment la présenter et la découper ?

Si elle peut être servie debout (entière ou en 1/2), la Fourme d'Ambert est généralement découpée et vendue en rondelles.

Il vous suffit alors de la déguster en découpant des portions, comme dans un camembert.



Comment la déguster ?

Avec sa saveur délicate, ses notes parfumées aux arômes de sous-bois et un goût doux tout en rondeur, la Fourme d'Ambert se démarque de tous les fromages bleus. **C'est toute cette douceur** qui lui permet de s'accommoder à tous les moments clés du repas. Elle trouvera naturellement sa place sur un beau plateau de fromages mais pourra également s'associer dans de nombreux mets salés ou sucrés.

Accord mets et vins

- **Côté pains**, elle s'accommode parfaitement avec une baguette d'artisan boulanger mais également avec un pain de campagne, un pain de seigle ou encore du pain d'épices légèrement passé au grill.
- **Côté vins**, les vins blancs de son terroir à la minéralité rafraîchissante l'accompagneront divinement bien (Côtes d'Auvergne) mais les vins plus moelleux comme le Coteaux du Layon ou le Muscat de Frontignan sauront parfaitement libérer tous ses arômes.
- **Côté fruits**, n'hésitez pas à l'associer avec des fruits secs (raisins, noix, noisettes...) et frais (figues, framboises, cerises ou même bananes !) ou des chutneys de mangue.

Suggestion de plateau de fromages

Pour un plateau complet des plus harmonieux, associez la Fourme d'Ambert avec d'autres fromages AOP de la région Auvergne : que ce soit le Saint-Nectaire, le Cantal, le Salers ou encore le Bleu d'Auvergne à la saveur plus corsée. C'est ce que nous appelons un plateau de région ! Il existe de multiples possibilités de plateaux de fromages à thèmes : demandez conseil à votre crémier-fromager et laissez parler votre imagination !



Zoom

Comment **APLATER**
la Fourme d'Ambert ?

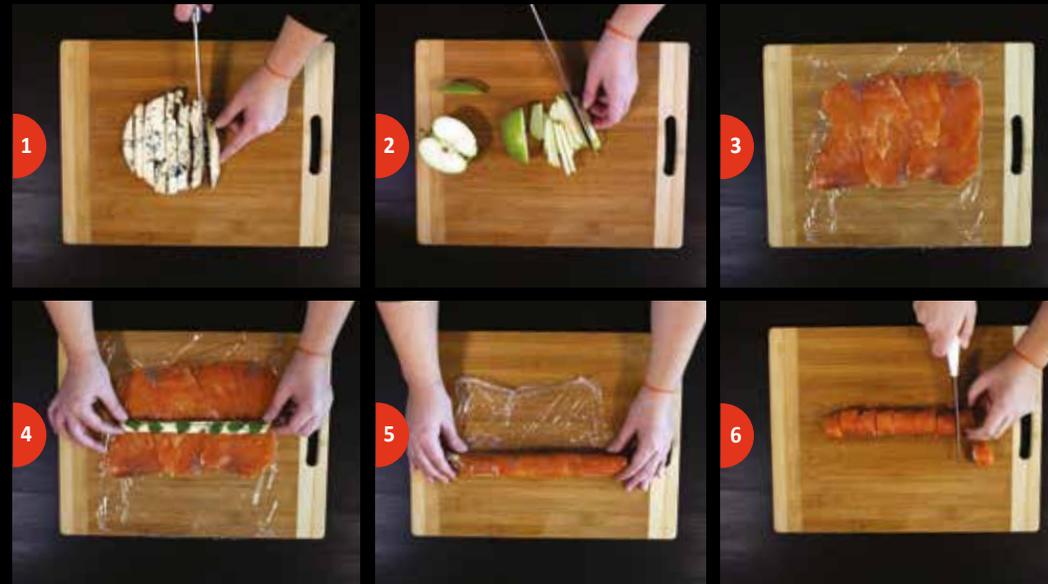
Adapté au geste ancestral de découpe de la Fourme, le couteau **LE THIERS®** créé par Chambriard, marie avec élégance et sobriété, le savoir-faire de la coutellerie à la noblesse de cette pâte persillée. Alliance parfaite du beau et du bon...

Ce couteau **LE THIERS®**, permet d'aplayer la Fourme d'Ambert et de la découper de manière très simple. Découvrez la vidéo de démonstration en flashant le code ci-dessous ou sur le site internet de la Fourme : www.fourme-ambert.com



ROULEAUX DE TRUITE FUMÉE,

Granny Smith, coriandre et Fourme d'Ambert



8

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 4 tranches de truite fumée (ou saumon fumé)
- 1/2 pomme Granny Smith
- Quelques feuilles de coriandre
- 1 filet de jus de citron

Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en bâtonnet d'environ 1 cm d'épaisseur.

Détailler la Granny Smith en fins bâtonnets. Les badigeonner avec du jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.

Étirer un film alimentaire sur le plan de travail. Étaler les tranches de truite fumée. Disposer les bâtonnets d'AOP Fourme d'Ambert et de pomme ainsi que quelques feuilles de coriandre. Rouler les tranches de truite autour de la garniture afin de former un rouleau dans l'esprit d'un maki. Découper des tronçons. Servir frais.

GAMBAS AU CURRY

et chips de Fourme d'Ambert



4

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 12 gambas décortiquées
- 1 c. à café de curry
- 10 cl de crème liquide
- 1 filet d'huile d'olive

Préparer des chips d'AOP Fourme d'Ambert : découper de très fines tranches d'AOP Fourme d'Ambert et les disposer sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson. Cuire à 150° pendant 30 mn. Laisser refroidir et durcir.

Dans une poêle, faire revenir très rapidement les gambas dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le curry et mélanger. Ajouter la crème, laisser épaissir. Ajouter l'AOP Fourme d'Ambert coupée en dés. Servir immédiatement dans des verrines avec les brisures de chips d'AOP Fourme d'Ambert.

TARTELETTES LÉGUMES

de printemps et Fourme d'Ambert



4

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 1 pâte brisée
- 2 carottes
- 1 courgette
- 1 œuf
- 10 cl de crème épaisse
- Sel, poivre

Détailler des ronds de pâte et les placer dans des petits moules à tarte. Écraser l'AOP Fourme d'Ambert à la fourchette avec la crème. Ajouter l'œuf battu en omelette. Assaisonner. Éplucher les légumes. À l'aide d'un économe, former des tagliatelles.

Disposer 1 grosse cuillère à soupe de l'appareil à l'AOP Fourme d'Ambert dans les fonds de tarte. Ajouter en rosace les tagliatelles de légumes. Terminer par un dès d'AOP Fourme d'Ambert au centre.

Enfourner 30 mn à 180°C.

CORDON BLEU DE POULET,

bacon et Fourme d'Ambert



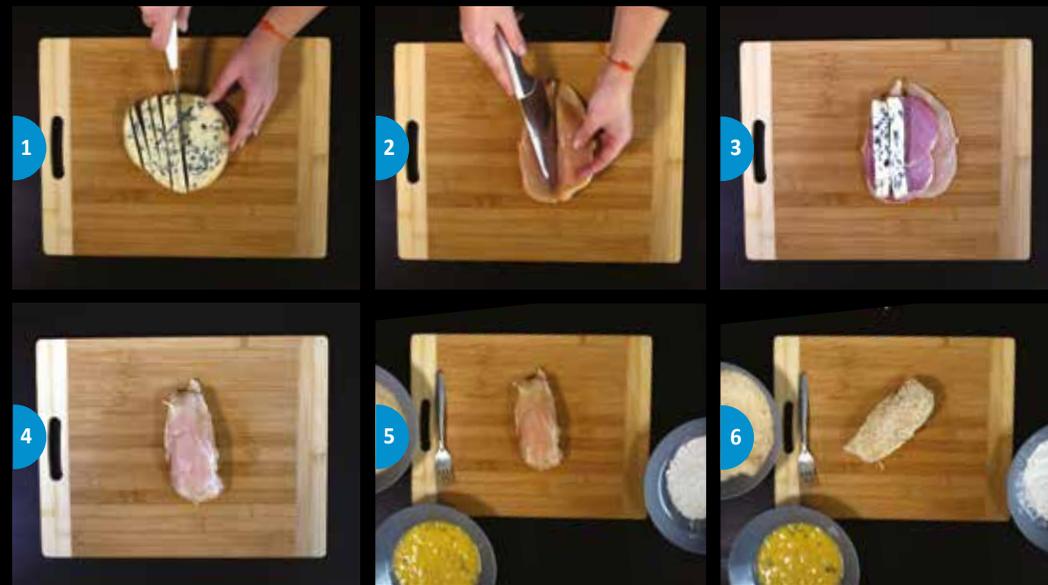
4 

- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 4 filets de poulets
- 8 tranches de bacon
- 2 œufs
- Farine
- Chapelure
- Sel, poivre

Couper les filets de poulet en portefeuille. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, affiner les filets de poulet puis disposer dessus le bacon et l'AOP Fourme d'Ambert. Replier le filet de poulet en deux. Si besoin, fermer à l'aide d'un cure-dent.

Battre les œufs en omelette. Saler, poivrer. Tremper chaque filet de poulet dans la farine, puis l'œuf, puis la chapelure.

Faire dorer à la poêle dans un filet d'huile ou cuire au four environ 20 mn.



CRUMBLE DE SPÉCULOOS, mousse de Fourme d'Ambert au poivre Timut

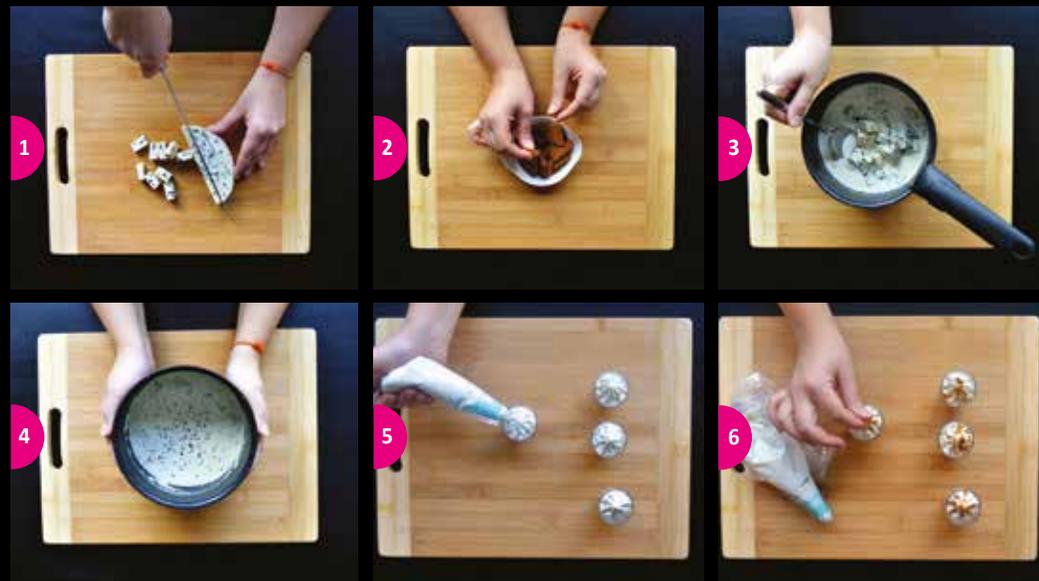


8 

- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 20 cl de crème liquide entière
- 4 spéculoos
- Poivre de Timut

Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en dés. Dans une casserole, faire fondre l'AOP Fourme d'Ambert dans la crème liquide. Ajouter le poivre de Timut. Mixer à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant. Réserver au frigo 1 h ou au congélateur 30 mn.

Une fois la crème bien froide, la monter en chantilly à l'aide d'un batteur ou d'un syphon et la transvaser dans une poche à douille. Écraser les spéculoos et les parsemer sur le dessus de la mousse. Servir bien frais.



VELOUTÉ DE BUTTERNUT

et carottes à la Fourme d'Ambert



12

- 250 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 1 courge butternut
- 3 carottes
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide

Couper la courge butternut en dés sans l'éplucher. Éplucher et découper les carottes en dés. Mettre les dés de légumes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Faire revenir rapidement. Ajouter le bouillon de volaille et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète des légumes. Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en petits dés (conserver quelques dés pour la décoration). Une fois les légumes cuits, mixer avec la crème et les dés de Fourme d'Ambert. Rectifier l'assaisonnement. Au dernier moment, réchauffer et verser dans les 12 verrines avec des dés d'AOP Fourme d'Ambert sur le dessus.



VERRINES DE POIRE, *jambon cru, noix et Fourme d'Ambert*



6

- 100 g d'AOP Fourme d'Ambert
- 2 tranches de jambon cru
- 2 poires Conférence pas trop mûres
- 1 poignée de noix
- 1 noix de beurre
- 1 filet de miel

Éplucher et détailler les poires en petits dés. Les faire revenir rapidement dans une casserole avec une noix de beurre. Ajouter un petit filet de miel. Faire dorer. Réserver.
Détailler l'AOP Fourme d'Ambert en petit dés.
Concasser les noix.
Découper le jambon cru en petites lanières.
Dans des verrines, dresser les poires puis les noix et le jambon et terminer par l'AOP Fourme d'Ambert.
Servir chaud ou tiède.

AOP FOURME D'AMBERT

La douceur créative



Découvrez toutes nos idées recettes sur

www.fourme-ambert.com

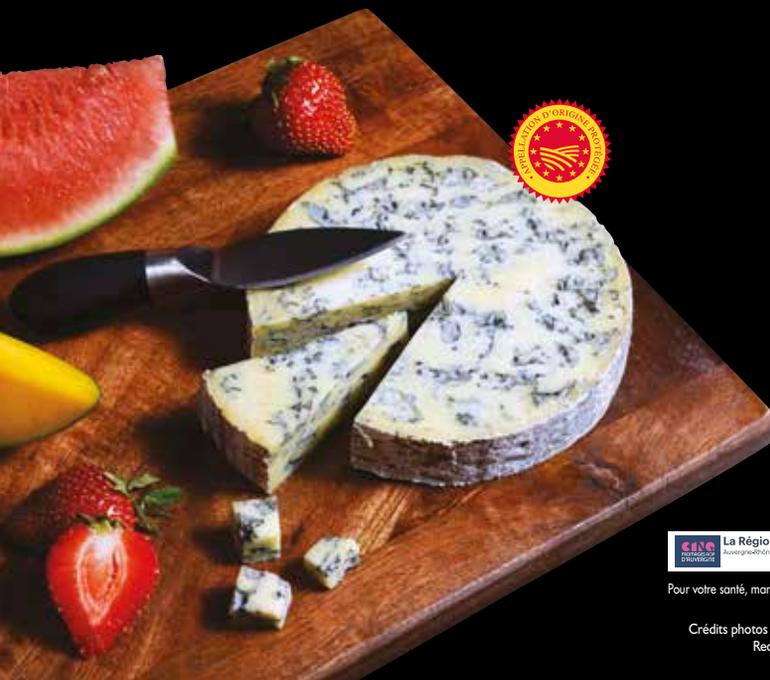
Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert

CCId'Ambert - BP 69 - 63600 Ambert

Tél : 04 73 82 01 55 • Fax : 04 73 82 44 00

contact@fourme-ambert.com

www.facebook.com/FourmeAmbert



AOP
FOURME
D'AMBERT



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Conception : www.guiplusest.com

Crédits photos : L. Combe, P. Soissons, N. Villion, Film In, Qui Plus Est

Recette dernière de couverture : C. Foulquier